

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР»

(ГКУ «Испытательный центр»)

(ОКПО 61143593; ОГРН ИНН/КПП; 0278157011/027801001)

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР

Юридический адрес: 450059, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Телефон: 8(347)2237486, 2233148; электронный адрес: gkuic@bashkortostan.ru

Адрес места осуществления деятельности:

450059, Россия, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Степана Халтурина, 28

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AG55

Дата включения в реестр аккредитованных лиц 13.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ

Начальник испытательного центра

О.А. Медведь

12 декабря 2023 г.

Протокол лабораторных испытаний

№ 4 344/п от 12 декабря 2023 г.

Наименование образца(пробы), его характеристики*: Консервы мясные кусковые в собственном соку стерилизованные. Мясо тушеное. "Говядина тушеная высший сорт", ТМ "Добротный продукт", жестяная банка, 5x325 г.

Нормативный документ на продукцию*: ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия".

Наименование и адрес заказчика: РОО ОЗПП "Консул" РБ, Юр.адрес: 453701, Башкортостан респ, Учалинский р-н, г. Учалы, улица Первостроителей, 4, оф. 5.. Фактический адрес: РБ, г.Учалы, ул. Строительная, д.6, каб.107

Место отбора пробы (образца)*: ООО "О"кей", г. Уфа, ул. Комсомольская, д. 112

Отбор проб произведен заказчиком

Направление № 04 от 07 декабря 2023 г.

Дата отбора: 07.12.2023 г.

Условия доставки пробы (внешние условия)*: соответствуют нормативной документации

Наименование изготовителя*: ООО "Продукты питания Комбинат", 236034, г.Калининград, ул.Дзержинского, д.244 А;
Адрес производства: ООО "Гусевский консервный комбинат", 238051, Калининградская обл., г.Гусев, ул.Красноармейская, д.20

Дата изготовления*: 03.05.2023 г. /Срок годности/годен до: 03.05.2027 г. Дата поступления в ИЦ: 07.12.2023 г., 12:00 ч.

Наименование поставщика*: -, договор № -, ТТН №-

Дата(период) проведения испытания: 07.12.2023 г. - 11.12.2023 г.

Место проведения испытаний: ГКУ «Испытательный центр», г. Уфа, ул. Ст.Халтурина, 28, тел. (8347)223-31-48, 223-74-86, gkuic@bashkortostan.ru

Условия окружающей среды при проведении испытаний (внешние условия): соответствуют нормативным требованиям

Дополнительная информация: * заполняется по сведениям заказчика

Результаты испытаний:

Органолептические показатели.

Нормативный документ на метод испытания: ГОСТ 33741-2015 п. 7:

Внешний вид - в разогретом состоянии - мясо кусочками произвольной формы массой более 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, в бульоне. При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму.

Запах и вкус - свойственные соответствующему тушеному мясу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса

Консистенция - мясо сочное, непереваренное.

Внешний вид бульона - в нагретом состоянии цвет светло-коричневый

Физико-химические показатели:

Показатели, единицы измерения	Нормативные документы на методы испытания	Значение показателей		Характеристика погрешности/неопределенности полученных результатов
		Значение по НД	Фактическое значение по результатам испытания	
1. Массовая доля составных частей (мяса и жира), %	ГОСТ 33741-2015 п.9	не менее 58,0	58,9	-
2. Массовая доля белка, %	ГОСТ Р 25011-17 п.6	не менее 15,0	15,43	+2,31
3. Массовая доля жира, %	ГОСТ 26183-84	не более 17,0	16,8	+1,4
4. Массовая доля хлоридов, %	ГОСТ 26186-84 п.3	1,0-1,5	1,4	+0,1
5. Посторонние включения	Визуально	не допускаются	не обнаружено	-

² Представленный заказчиком образец по результатам проведенных испытаний соответствует требованиям ГОСТ 32125-2013 "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия".

Подпись лица, оформившего протокол



Загирова Э.Ф.